

Weihnachtskarte 2022

für den 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust von der deutschen Freilandgans
mit Apfel-Senf-Chutney | Belugalinsen | Sellerie | Feldsalat
13,50€

Geflämmter nordhessischer Ziegenkäse
mit Kürbis | Rettich | Roscoff-Zwiebel | Erdnuss | Kartoffel
12,50€

Suppen

Consommé von der deutschen Freilandgans
mit Wurzelgemüse | Flädle | Kräuter
9,50€

Maronencremesuppe
mit geröstetem Speck | Tannennadelöl
10,50€

Hauptgänge

Brust und Keule von der deutschen Freilandgans
mit Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße | Apfelchutney | Nüsschen
38,00€

Halbe knusprige Bauernente
mit Marone | Rotkohl | Honig-Ingwer-Karotte | Kartoffelklöße
32,00€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Beilagensalat | Preiselbeeren | Salat von gerösteten Erdäpfeln
28,50€

Geschmortes Niedensteiner Höhenvieh

mit Portweinschalotte | Moosbeeren | kleinem Gemüse | Kartoffeln und Sellerie vom „Nüsschenhof“

27,00€

Gebratenes Fritzlärer Zanderfilet

mit Macadamia | Bergamotte | fermentiertem Paprikakraut | Kartoffel-Senf-Mousseline

26,5

0€

Ragout vom „Nüsschenhof“-Kürbis (vegan)

mit kleinem Gemüse | eingelegtem Kürbis | Feldsalat

19,00€

Dessert

Nougat Creme Brûlée

Zwergorange | Sellerie | Mandarinen sorbet

12,50€